



Da Roma a Milano: Polpetta apre il quinto locale in Porta Genova

Dopo le quattro insegne nella Capitale, il Gruppo porta la sua filosofia nel capoluogo meneghino. Invariata la proposta, con le polpette declinate in tante versioni dolci e salate, anche gluten free e vegetariane

L'offerta gastronomica milanese è indiscutibilmente ricca nei numeri e nelle proposte ma l'apertura di **"Polpetta Milano"**, in Porta Genova (precisamente in Via Tortona, 21), aggiunge un tocco di sapori casalinghi e tradizionali che fanno sempre piacere.

“**Tutto è polpettabile**” dicono dal brand romano ideato dallo **chef Giovanni Nerini**, insieme ai soci **Andrea Laurenza, Alessio Di Cosimo e Salvatore Iannicelli**, per descrivere una format in cui la storica preparazione a base di carne viene rivoluzionata con grande creatività. Lo chef, infatti, propone tanto polpette tradizionali che quelle più elaborate, salate e dolci, con un’occhio all’inclusione grazie alle versioni gluten free e vegetariane.



Polpetta Milano è in Porta Genova (Foto © Aromi.Group).

Polpetta Milano: in Porta Genova, polpette per tutti i gusti

A Roma l'insegna è presente da qualche anno con **Gazometro** in zona Ostiense, **Gazometro Gluten free** in Via del Gazometro, 32, **Polpetta Rione Monti** e **Polpetta Trastevere**. A Milano, il Gruppo ha portato la stessa carta ma, soprattutto, quell'atmosfera accogliente e informale che regala momenti di divertimento e scoperta. Se, infatti, lo chef Giovanni Nerini non trascura i riferimenti alla **tradizione romana e italiana in generale**, negli ingredienti e nelle preparazioni inserisce riferimenti etnici che conducono in posti lontani come Giappone e Thailandia.



Nel menu, polpette salate e dolci (Foto © Aromi.Group).



Presenti versioni anche gluten free e vegetariane (Foto © Aromi.Group).

Il menù di Polpetta a Milano

A inaugurare l'incontro con l'originale menù del ristorante, con carne, pesce e verdure, è l'**aperitivo a base di polpette dello chef**, servite con cocktail, birre o un buon calice di vino. Si potrà continuare ordinando le “**Tradizionali**” (classiche polpette fritte, al sugo o con salsiccia e friarielli); le “**Romane**” (con cacio e pepe, all'amatriciana o quelle di saltimbocca alla romana) o le “**Dal Mondo**” (polpette di carne in salsa teriyaki o di gamberi al curry rosso thai con riso al vapore).



L'interno del locale milanese (Foto © Aromi.Group).

Chi non volesse le polpette sono disponibili i primi piatti, dagli *spaghettoni freschi meatballs con polpette di carne, salsa di pomodoro, basilico e Parmigiano* ai classici *spaghettoni all'amatriciana* e *tonnarelli alla carbonara con guanciale e polpettine di pancetta* ed altri ancora.

Anche i dolci di Polpetta Milano, rispecchiano il format con la *cheesecake* e la *torta caprese*, presentate in forma sferica, oppure la crema di *Tiramisù con polpettine di cioccolato*.

Polpetta Milano

Via Tortona, 21 – Milano | www.polpetta.it

Data di creazione

14/12/2023

Autore

enzo-radunanza